

Tikvice punjene sa mljevenim mesom i šampinjonima



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**tikvica - srednje velicine

Fil:

- **500** gmljevenog mesa
- **300** gšampinjona
- **2** srednje glavice crnog luka
- **6-7** cene bijelog luka
- **5-6** šargarepe
- **1/2** vezice peršuna
- **50** gpirinca - riže
- **1**jaja
- **1/2** kašicice bibera
- **1** kašikabiljnog zacina
- **malosoli**
- **50** gsira - trapist

Sos:

- **200** ml pavlake
- **200** ml jogurta
- **1** kašikasenfa
- **1** kašikavlašca

Priprema

Tikvice oprati i isjeci po dužini. Kašikicom polako izdubit svaku tikvicu. Blanširati ih u slanoj vodi 10 minuta, a zatim izvaditi iz vode i staviti na salvetu da se iscijede. Pleh namazati sa uljem i poreati tikvice.

Šargarepu, crni i bijeli luk, peršun staviti u blender i izmiksati.

Šampinjone isjeci na tanke listice. Meso pripremiti.

Svo povrce i meso staviti u šerpu (u koju je dodato ulje), dodati biber, biljni zacin i so pa dinstati oko 20 minuta. U smjesu dodati jedno jaje i jedan dio sredine od tikvica što su izdubljene. Rižu kuvati posebno i na kraju je dodati u smjesu.

Puniti tikvice.

Kad su sve tikvice napunjene staviti preko sir trapist (može listici ili rendani).

Peci na 200 C oko 30 minuta. Pecene tikvice preliti sa sosom (pavlaku, jogurt, vlašac i senf dobro sjediniti) i služiti uz zelenu salatu. Prijatno!

Savet

Sredinu što smo izvadili prilikom dubljenja tikvica ne treba bacati ve od nje praviti mini tortilje koje su idealne za veeru ili doruak.